



HUISGEMAAKTE HAPJES

Een feestavond meteen goed inzetten ? Dat doe je met een lekker aperitiefhapje. Geen zorgen en direct aan de feestdis !



Onze aanrader : kort aangebakken kerstpens met warme stukjes appel en een crumble van speculaas.

- Zwarte of witte kerstpens met rum en rozijntjes - €1,75/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes (10 st)/€15
- Zacht gerookte Holstein entrecote €5,5/100g
- Aperero bord met onze ambachtelijke, huisgemaakte charcuterie €28/st. (ca. 4 pers)
(Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham, rossette pur porc en queso manchego)

HUISGEMAAKTE WILDPATÉ

Wildpaté heeft altijd dat ietsje meer.



Tip : trio van pasteien met toast/peperkoek en een lekkere konfijt...
Instant gezelligheid !

- Everzwijnpaté - €2,2/st (100g)
- Fazantpastei - €2,2/st (100g)
- Hazenpastei - €2,2/st (100g)
- Rilette van het huis - €2,2/st (100g)
- Foie gras - €10,5/st (100g)
- Konfijten van het huis (veenbessen, ui, vijgen, mango ...) - vanaf 3,50/st. (200g)

STEEDS TE VERKRIJGEN IN ONZE VERSTOOG

- Aardappelkroketten - €0,30/st
- Verse kaaskroketten (per 2 st)- €2/st
- Ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten (per 2 st) - €4/st
- Gratin dauphinois (per 500 gr) - €5,5/st
- Knolselder puree (per 400 gr) - €5/st
- Veenbessensaus (per 300 gr) - €16,50/kg
- Appeltje met veenbessen - €2,30/st
- Warme sauzen - €9,5/1
Peppersaus – champignonsaus – grand veneur (wildsaus) – béarnaise – fine champagne – provençalse saus

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- | | |
|----------------------------|----------|
| • Dond 24 dec (kerstavond) | 8u - 16u |
| • Vrijd 25 dec (kerstdag) | gesloten |
| • Dond 31 dec (oudjaar) | 8u - 16u |
| • Vrijd 1 jan (nieuwjaar) | gesloten |
| * Zat 2 jan | open |

BESTELLEN (4 d op voorhand)

* online : webshop.traiteur-devalck.be

* in de winkel (betalen bij bestelling)

AFHALEN volgens gekozen afhaaluur



Gelieve uw afhaal uur te respecteren

Beenhouwerij De Valck

Gemeenteplein 8 , 1861 Wolvertem
info@traiteur-devalck.be
02 269 13 05

Bezoek ook onze webshop :
<https://webshop.traiteur-devalck.be>

FEESTFOLDER



Voorgerechten

Zet je aan tafel, en laat het feest beginnen. Wat dacht je van een carpaccio van gerijpte Holstein? Gegarandeerd scoren!

- Carpaccio van zacht gezouten en gerijpte Holstein €10/pp
- Tartaar van Holstein "Tartufo" met grof zeezout, zwarte peper en olijfolie - €11/100g
- Sint-jacobsschelp "royale" €11/pp
- Scampi van het huis - €10/pp
-



Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met knolselderpuree, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek en een appeltje met veenbessen

- Parelhoenfilet "fine champagne" - €19/pp
- Hertekalf-filet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen - €21/pp
- Fijn hertenstoofpotje - €17/pp
- Kalkoenmedaillon met champignon roomsaus v.h. huis - €16/pp
- Kabeljauwhaasje "Hollandaise" - €18/pp*
(* worden geen groenten bij geserveerd)

FONDUE/GOURMET

Niets brengt meer warmte in huis dan samen te 'bakken'. Je kan kiezen tussen verschillende formules!



Vlees op schotel zonder sauzen en groentjes

- **GOURMET CLASSIC - €11/pp**
Malse steak, Indisch kalkoenlapje, cordon bleu, lamskroonkoteletje, kwarteleitje met spek, hamburger, orlofstek en een kalfsworstje
- **GOURMET DE LUXE - €16/pp**
Gek van vlees ?? proef dan van deze formule met een stuk BRASVAR mignonnet, butcher burger en 3 soorten gerijpte entrecote zoals WB, Blonde d'Aquitaine, Ierse Herreford, Black-Angus, en Simmenthal (naargelang het assortiment)
- * **GOURMET WILD - €16/pp**
Hertekalf-filet, fazant filet, eendenborst, parelhoen, zwitsers worstje & butcherburger
- **GOURMET KIDS - €6/pp**
- **FONDUE CLASSIC - €10/pp**
Rundsvlees, kalkoenfilet, spekworstje en een assortiment van gekruide balletjes
- * **FONDUE DE LUXE - €12.50/pp**
Belgisch WB rundsvlees, kalkoenhaasje, eendefilet, kalfsvlees, chipolatta met coppa, 2 soorten balletjes
- **TEPPANYAKI - €16/pp**
Rundsvlees, Indisch Kalkoenlapje, Lamskroonkoteletje, scampi-brochetje, zalmfilet, gamba's. Met gebakken mekong rijst en provencaalse saus

ALLERLEI

- Warme groentjes (te bestellen per 2) €6/pp
Knolselderpuree, gekarameliseerd witloof, fijne boontjes en appeltje met veenbessen
- **EINDEJAARS ZALMSCHOTEL (min 6p) - €25/pp**
Koud buffetje voor beperkt aantal personen
Gerookte zalm, gepeld tomaatje met grijze garnalen, perzik met tonijn, wildpaté met confijt, beenham met asperges, gevulde eitjes, gebakken kalkoenfilet, geroosterde gamba's en koude groentjes en sausen
- **KAASSCHOTEL vanaf 4 pers**
Belgische kazen blijven verbazen. Geniet van ons assortiment, prachtig afgewerkt met fruit, noten, rozijnen en konfijten
- Hoofdgerecht (300g) - €13,50/pp
- Kaasschotel dessert (200g) - €11/pp
- Verrassingsbrood (rond brood, of op schotel/plank) **vanaf € 1.1/st**
- Assortiment broodjes en boter - €1,80/pp

GEVULDE EN ONTBEENDE KALKOEN

Omdat we niet in grote groep kunnen feesten dit jaar, raden we een gevulde kip aan. Ideaal voor kleine groepen!

- Gevulde en ontbeende kip vanaf 1.5kg tem 2.5 kg voor 6 personen
- Gevulde en ontbeende kerst kalkoen ook beschikbaar vanaf 3.5kg vr 10 pers



- **CLASSIC VULLING €19/kg**
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier
- **SPECIAL VULLING €19/kg**
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, veenbessen & Calvados
- Gevulde kalkoenroulade (filet v kalkoen borst, met special farce) - €22/kg
- **SPECIAL VULLING**
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, veenbessen & Calvados
- Verse kerst kalkoen, klaar voor in de oven - €12/kg (niet uitgebeend en niet gevuld)

Soepen

Huisgemaakt, gewoon opwarmen en klaar ... heerlijk toch?

- Tomatenroomsoep met balletjes - €5/1
- Kreeftenbisque met rouille en croutons €9/1
- Feestelijke knolseldersoep met brunoise van gebakken champignons & zoete aardappel - €6/1



Beenhouwerij De Valck
Gemeenteplein 8, 1861 Wolvertem
info@traiteur-devalck.be
02 269 13 05

<http://webshop.traiteur-devalck.be>